Fourme de Montbrison

Reconnaissable à sa croûte de couleur orangée, la Fourme de Montbrison fabriquée avec le lait des vaches du Haut-Forez, serait née du temps des Arvernes, bien avant la conquête de César. Depuis, ce fromage a traversé les siècles en restant dans son berceau du Forez où les étés sont chauds et les hivers rigoureux de la rudesse de ce climat nait une herbe riche et variée. D'une remarquable finesse, cette pâte persillée à la particularité d'être salée dans la masse et d'être égouttée sur des chéneaux en bois de résineux pendant 6 jours minimum. La Fourme de Montbrison se déguste toute l'année mais possède des parfums particuliers au sortir du printemps et en automne. D'une qualité de fonte remarquable, elle est formidable en cuisine.

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1972

CHIFFRES CLÉS

63
Producteurs de lait

4
Producteurs fermiers

3
Ateliers de frabrication

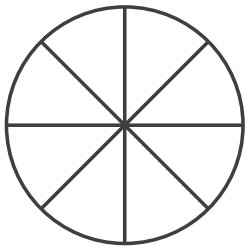
668
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fourme-de-montbrison.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



La Fourme de Montbrison peut se découper en demi, en quart, en huitième également. La découpe en rondelle est à proscrire.

La Fourme de Montbrison peut être consommée en dés, râpée et pour des raclettes. Toutefois,
c'est la « coupe à la forézienne » qui convient le mieux : il faut appuyer son pouce contre la fourme de Montbrison et la couper d'un geste
arrondi pour obtenir une portion idéale.

Pains

La Fourme de Montbrison se marie très bien avec du pain de campagne ou pain de seigle.

Accords gourmands

La Fourme de Montbrison est à associer avec un vin AOP des Côtes du Forez ou un vin blanc IGP du Pays d'Urfé (sec et fruité), une bière artisanale du Forez (brune ou ambrée).

Vue

Croûte orangée sèche et fleurie. Pâte de couleur crème et marbre d'un persillage bleu/vert.

Texture

Souple et onctueuse.

Nez

Elle dégage une odeur de cave qui rappelle les sous-bois. Léger goût de noisette.

Goût

Le produit est légèrement ferme et fondant dans la bouche. Le côté bleu s'associe à des notes fines et parfumées : c'est un fromage doux mais avec du caractère. Il existe la

Fourme de Montbrison laitière (Fourme de Montbrison au lait pasteurisé ou au lait cru ou bio au lait cru), la Fourme de Montbrison artisanale (Fourme de Montbrison au lait cru ou bio au lait cru), et la Fourme de Montbrison fermière (dont le lait est issu que d'un seul troupeau). Autant de pratiques pour autant de saveurs, et de quoi satisfaire surtout tous les goûts !